

令和2年度
小樽市食品衛生監視指導計画実施結果

令和3年6月
小樽市保健所

【 目 次 】

I. 監視指導計画の期間及び範囲	1
II. 関係機関との連携	1
III. 監視指導対象施設と監視予定数	2
IV. 監視指導の実施内容	2
V. 食品の収去検査	7
VI. 食中毒等発生時の対応について	8
VII. 保健所からの情報提供	8
VIII. 事業者における自主的な衛生管理の推進	10
IX. 食品衛生に関する人材等の資質の向上	10

I. 監視指導計画の期間及び範囲

1. 実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

2. 実施体制

生活衛生課食品衛生グループが主体となり、食品の検査については試験検査グループと連携して実施しました。

II. 関係機関との連携

1. 広域連携協力について

食品衛生法の改正により規定された、広域連携協力に基づいた食中毒関連調査等において、関係自治体の衛生担当部局と連携して調査を実施しました。

広域流通食品において不良食品等を発見した場合は、製造施設等を所管する自治体に情報提供や調査依頼をするなど、他自治体との連携を確保しながら対応しました。

2. その他の関係機関との連携

1) 北海道厚生局との連携

EU向け輸出水産食品認定施設に対して、北海道厚生局と協力し関係調査を実施しました。

2) 食品表示に関する連携

「後志地区食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」において、北海道農政事務所及び後志総合振興局と表示に関する情報共有を図りました。また、不適切な食品表示を発見した場合は、他自治体等関係機関と連携しながら、指導しました。

3) 感染症発生時の対応

給食を提供する社会福祉施設等において急性胃腸炎の集団発生があった場合は、保健所健康増進課健康づくりグループ感染症サブグループと連携し、食中毒と感染症の双方の観点から調査を実施しました。

4) 他団体との連携

食品衛生指導員との巡回指導、食品衛生月間における街頭PRなど、事業者や市民への啓発事業について、小樽市食品衛生協会と連携して実施しました。

(→巡回指導については6ページ、街頭PRについては9ページへ)

Ⅲ. 監視指導対象施設と監視予定数

監視予定数4, 200回に対し、表1のとおり延べ3, 641回の監視指導を実施しました。

＜表1 令和2年度施設数（令和3. 3. 31現在）及び監視数＞

業種	施設数	監視数	許可・登録数		廃業数
			新規	更新	
飲食店営業等 ^{※1}	2, 799	3, 065	267	299	313
水産加工品製造業等 ^{※2}	693	576	40	44	48
計	3, 492	3, 641	307	343	361

※1 食品衛生法に基づく営業許可施設

※2 食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可・登録施設、学校給食施設、社会福祉施設又は病院で食品を提供する施設、そのほか食品を製造又は販売する施設

Ⅳ. 監視指導の実施内容

1. 共通監視指導事項

営業許可等の新規・更新検査、収去検査、不良・苦情食品の調査、一斉取締りによる監視等、施設の監視時には、①管理運営基準及び施設基準に適合していること、②不衛生又は有害な食品が販売されていないこと、③食品衛生法に基づく規格基準等に適合していること、④食品の表示が適正であることを確認し、必要に応じて指導しました。

2. 重点的な監視指導項目

1) 食中毒の予防

(1) アニサキスによる食中毒

近年、アニサキスによる食中毒が上位を占める傾向にあり、本市においてもこれまでに発生しているため、食品衛生月間行事での食中毒防止街頭PR時や広報おたる及びホームページなどを活用し、市民を対象とした予防啓発に努めました。また、魚介類販売店へ立入検査し、事業者に対してアニサキスに関し文書で注意喚起をするとともに、アニサキスの除去や生食用鮮魚介類の取り扱い等について情報提供しました。

(2) カンピロバクターによる食中毒

道内他都市において連続してカンピロバクターによる食中毒が発生し、本市においてもカンピロバクターによる食中毒が発生しました。このことから、飲食店営業者等に対して、食肉を十分に加熱調理し安全に提供するよう文書により注意喚起を行いました。また、市民に対し、食品衛生月間行事の食中毒防止街頭PRの機会（→詳細は9ページへ）やSNS、広報おたるなどで、食肉の生食等による食中毒の予防について啓発しました。

(3) ノロウイルスによる食中毒

年末一斉取締り期間中における収去検査施設や宿泊施設、スーパー、市場、大型商業施設等のほか、学校等の給食施設に対し、ノロウイルスによる食中毒予防を文書において注意喚起しました。

また、11月に小樽市食品衛生協会が主催した「ノロウイルスによる食中毒予防研修会」に講師を派遣し、食中毒予防に係る衛生教育を実施しました。この研修会では、汚物処理のデモンストレーションを行い処理における感染予防について啓発しました。（以下写真は、汚物処理についてデモンストレーション実施の様子）



汚物処理デモンストレーションの様子



汚物処理についてスライドで説明

(4) 腸管出血性大腸菌による食中毒

病院や社会福祉施設等の給食施設において、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は、罹患すると重篤化する可能性があります。このような比較的抵抗力が弱い人を対象として食事を提供する場合は、衛生的な食品や器具等の取り扱いのほか、生野菜の洗浄や加熱、食肉の加熱について十分に行う必要があります。

このことから、施設に対して文書で腸管出血性大腸菌による食中毒予防について注意喚起しました。

(5) 有毒植物による食中毒

近年、有毒植物を喫食したことによる食中毒が多発しています。本市においても、平成31年4月に有毒植物のトリカブトによる食中毒が発生しており、青果物仲卸人等の関係事業者に対して、文書で有毒植物による食中毒予防を周知しました。

また、令和2年5月には、自宅の庭に生育したイヌサフランをギョウジャニンニクと誤認したことにより食中毒が発生しています。このことから、北海道が発行する「毒草ハンドブック」(右図)や啓発文書を公共施設や商業施設等に設置し、市民へ注意喚起を図りました。



2) HACCPに沿った衛生管理

一斉取締りにおける事業者の施設監視や巡回指導等において、HACCPに基づく衛生管理について文書周知をしたほか、市内関係事業者にHACCPに関する衛生教育を実施しました。また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進のため、厚生労働省が公開する事業別に関連団体が作成した手引書を該当する施設に配布し周知を図りました。

3) 食品表示について

一斉取締りにおける監視において、食品表示が適正であることを確認し、表示の不備を発見した事業者について改善指導しました。また、事業者からの表示相談(衛生事項、保健事項、品質事項)を受けて、食品表示法を所管する他の部署と連携しながら、適正な表示を指導しました。

4) 食品衛生法の改正

食品衛生法改正により、営業許可業種の再編や営業届出制度が創設され、すべての食品関連事業者に許可や届出が必要となるため、給食施設や冷凍保管業等の該当する事業者を中心とした954施設に対して改正概要を文書周知しました。

3. 継続的に実施する監視指導施設

1) うに加工施設

うに漁の開始に合わせて、6月に小樽市漁業協同組合と連携して対象とする85件のうに加工施設に対して、HACCPに沿った衛生管理について文書で周知しました。また、手洗い設備や人工海水器、保管設備等のうにの取扱い状況のほか、食品表示について適正に行われているか立入検査を実施しました。

2) 海水浴場施設

6～7月の海水浴場開設に合わせて、海の家¹の監視指導を実施しました。気温が高くなる時期であるため、手洗い設備の整備や食品の衛生的な取扱いなどについて監視し、食中毒予防について注意喚起しました。

3) 観光地周辺施設

ゴールデンウィーク前に、多くの観光客が訪れる港町、色内、堺町、小樽駅周辺、祝津方面、大型商業施設の飲食店及び宿泊施設に対し、食中毒予防について文書による注意喚起しました。

4) 給食施設

厚生労働省が示す大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、学校給食施設に対し立入検査を行いました。食品の衛生的な取扱いや記録を確認し、食中毒予防について文書による注意喚起と指導をしました。また、病院、社会福祉施設等の給食を提供する施設には、食中毒予防について文書により注意喚起しました。

4. 一斉取締りによる監視指導



一斉取締りによる収去検査

厚生労働省の通知に基づき、夏期と年末に食品、添加物等の一斉取締りを実施しました。

夏期一斉取締りでは、収去検査をはじめとして、前項のうに加工施設及び海水浴場施設のほか、魚介類競り売市場及び青果卸売市場の早朝監視を実施しました。

年末一斉取締りでは、収去検査のほか、スーパー、市場、大型宿泊施設、スキー場等の監視を実施しました。

収去検査の結果、食品衛生法等の違反等が発見された場合は、施設の立入検査を実施し、原因究明、施設改善及び再発防止に努めるよう指導しました。(→収去検査については7ページ)

5. 市内神社祭典等の臨時営業の監視指導

市内で行われた神社祭典等のイベントにおける臨時営業施設は78件でした。臨時営業許可申請時に、衛生的な食品の取扱い、特に、営業時には手洗い設備を設置し十分な手洗いを行うことについて指導しました。また、夏季には食品を適切に保冷するよう、食品の温度管理について重点的に啓発しました。

6. 飲食店等の巡回指導

小樽市食品衛生協会事業である食品衛生指導員一斉巡回指導に同行し、食品衛生指導員と市内の飲食店等の巡回指導を行いました。巡回時に、営業許可証及び食品衛生責任者の掲示を確認し、食中毒予防の啓発を行うとともに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理や制度化について周知しました。

7. 広域流通食品の製造施設への立入検査

大規模な食中毒や食品事故等の発生を防止するため、広域流通食品の製造施設へ立入検査を実施し、食品の衛生的な取扱いについて指導するとともに、食品収去検査により食品衛生法の規格基準等に適合しているか確認しました。

8. 適正な食品の表示

スーパー・市場等の監視時及び収去検査時、並びに他自治体関係機関からの食品表示に関する情報提供等により、水産加工品4件、魚肉練り製品5件、食肉加工品1件、菓子類2件、清涼飲料水1件、弁当類7件、漬物類1件、冷凍食品4件、めん類2件、乳類1件、そうざい3件、その他加工品1件の計32件の不適正な表示を発見し、適正な表示について指導しました。

V. 食品の収去検査

市内で製造された食品及び流通する食品について、安全を確認するため、食品の収去検査を実施しました。検査対象とした食品及び検体数は表2のとおりで、食品衛生法に基づく規格基準や厚生労働省の通知による衛生規範等に適合しているか細菌検査や食品添加物検査等を実施しました。予定数を大幅に下まわったのは、新型コロナウイルス感染拡大の現状に鑑みて、立入検査を最小限としたためです。

<表2 収去検査検体数>

食品の種類	予定数	実施数	違反 (不適)数	検査項目
魚介類 ^{※1} ・魚介類加工品 ^{※2}	70	58		細菌・食品添加物
食肉・食肉製品	10	11		細菌・食品添加物
乳	5	5		細菌・成分規格
アイスクリーム類	15	11	1	細菌・成分規格
弁当・そうざい	70	50		細菌・食品添加物
生鮮野菜・果物	5	5		残留農薬
その他の食品 ^{※3}	75	36	3	細菌・抗生物質・食品添加物
計	250	176	4	

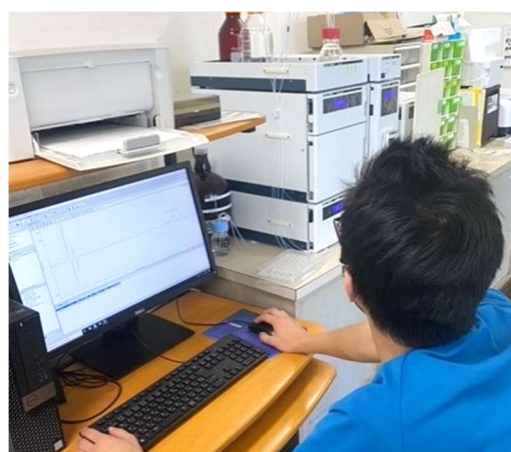
※1 生食用鮮魚介類

※2 魚肉練り製品、たらこ・いくら・珍味等の水産加工品

※3 めん類、菓子類、冷凍食品、清涼飲料水、酒精飲料、豆腐、漬物、はちみつ等



細菌検査



食品添加物検査

(2) 違反又は不適合の場合

収去検査の結果、食品衛生法の規格基準に違反した食品が1検体、衛生規範に不適合であった食品が3検体ありました。違反又は不適合であった施設には、製造工程で衛生面について問題がないか立入指導をしました。その後、立入時の指摘改善事項を文書で交付し、指摘事項改善後に自主検査で規格基準等の適合を確認し報告するよう指導しました。

VI. 食中毒等発生時の対応について

食中毒疑いや有症苦情等の健康被害発生について、有症者の喫食状況や症状、検便検査等の患者調査や施設の調査等、必要な調査を迅速に実施しました。なお、令和2年度は、小樽市内において、有毒植物による食中毒が1件、カンピロバクターによる食中毒が2件発生しました。

<表3 食中毒発生状況>

発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
5月	家庭	イヌサフラン	コルヒチン	1名
6月	不明	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	4名
11月	不明	不明	カンピロバクター・ コリ	1名
合 計			3件	6名

VII. 保健所からの情報提供

1. 食中毒警報の発令

6月から9月にかけて計16回延べ41日間の食中毒警報を発令し、市民や事業者に対し、食中毒予防のため食品の取扱いについて注意喚起しました。発令時には、保健所正面玄関前に「食中毒警報発令中」の懸垂幕を掲げるほか、ファックス等を利用した事業者への情報提供、ホームページへの掲載、市内中心街の街頭放送、保健所の車両放送により、食品の取扱いについて注意喚起しました。



「食中毒警報発令中」の懸垂幕

2. 市民向け食品安全情報等

有毒植物やアニサキスによる食中毒等市民に向けた食品の安全の情報について、ホームページや広報おたる、SNSなどを活用して、市民に周知しました。また、市内に流通している食品の放射性物質検査の結果について、随時ホームページに掲載し情報提供しました。

3. 食品等の回収について

回収対象となっている食品が市内に流通していることが判明した場合、販売店や出荷先等に情報提供し、速やかな回収について助言しました。

さらに、流通が広域に渡る場合は、流通先の関係自治体へ情報提供しました。

4. 関係法令等の周知について

事業者へ平成30年6月に公布された改正食品衛生法において、令和3年6月から本格実施される営業許可や届出制度の概要を文書で通知しました。そのほか、食品表示、HACCPに関する情報等、必要な情報についてホームページなどを活用して周知しました。

5. 食中毒防止街頭PR

食品衛生月間（厚生労働省が定めた期間で8月の1か月間）として、8月4日に小樽市食品衛生協会と協力し、ウイングベイ小樽において、「食中毒防止街頭PR」を実施しました。食中毒防止街頭PRでは、小樽市保健所職員4名と小樽市食品衛生協会役員等10名の計14名で、食中毒予防の文書とポケットティッシュ及び、携帯用手指消毒液各1,000個を配布し、市民に食中毒予防を呼びかけました。

街頭PRで市民に配布したもの



食中毒防止街頭PRの様子

Ⅷ. 事業者における自主的な衛生管理の推進

1. 食品衛生責任者の新たな知識の習得

食品衛生責任者の設置が必要な事業者に対し、「食品衛生責任者実務講習会」において、103名の受講者へ食品衛生法改正に基づく HACCP の制度化について周知しました。

2. ふぐ処理責任者講習会

ふぐ処理責任者講習会を北海道と共催で実施しました。本講習会で食品衛生法の概要、ふぐによる食中毒に関してや HACCP の制度化等について周知しました。続いて、ふぐの有毒部位の除去を行う調理等の実技講習を経て、ふぐ処理責任者を養成しました。

3. HACCPに沿った衛生管理の普及啓発

1) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の普及

食品衛生法改正により、営業届出制度が創設されてすべての食品関連事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施する必要性が生じるため、届出事業者を中心とした773事業所に手引書の活用を促すため文書で周知しました。

また、新たな営業許可事業者に対して、手引書の様式及び記入例を参考にし、て HACCP に沿った衛生管理の実施を普及啓発しました。

2) HACCP講習会の開催

依頼を受けて講師を派遣し、HACCPに沿った衛生管理を中心とした衛生教育を実施しました。実施については、表4のとおりです。

Ⅸ. 食品衛生に関する人材等の資質の向上

1. 事業者の資質の向上

1) 食品衛生指導員研修会への講師派遣

食品等事業者が自主管理体制を確立するため、食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員の資質向上を目的とした研修会において、食品衛生法改正に関して HACCP に沿った衛生管理の制度化、営業許可・届出制度等について周知しました。

2) 衛生教育の実施

事業者の依頼に基づき講師を派遣するなど、HACCPに基づく衛生管理やノロウイルスなどの食中毒予防を中心とした衛生教育を実施しました。衛生教育実績は、表4のとおりです。

＜表4 衛生教育実績＞

実施回数	参加者数
8回	225名

2. 食品衛生監視員等の資質の向上

(1) 研修会等の派遣

食品衛生監視員の資質を向上するため、表5のとおり国が開催する研修会に参加し、専門的な知識・技術の習得、最新の知見・情報の収集に努めました。

また、検査部門において、理化学及び微生物検査の検査員としての専門的な知識及び技術を習得するため、表6のとおり国が開催する研修会に参加しました。

＜表5 食品衛生監視員における主な研修会参加実績＞

種類	研修名	主催
輸出証明関係	一元的な輸出証明書発給システムに関するブロック説明会（北海道ブロック）	農林水産省
食品表示に関する研修会	食品表示制度セミナー	消費者庁
HACCP研修会	指導者養成コース	厚生労働省
	上級指導者養成コース	

＜表6 検査員における主な研修会参加実績＞

検査の種類	研修名	主催
理化学検査	検査体制の強化及び能力向上支援セミナー	厚生労働省
微生物検査		

(2) 検査体制における信頼性確保

検査に関する業務管理基準（GLP）における信頼性を確保するため、表7のとおり内部・外部精度管理を実施しました。

<表7 精度管理実施状況>

検査の種類	精度管理の種類	実施日
理化学検査	内部精度管理	令和2年11月4日
	外部精度管理	令和2年11月9日
微生物検査	内部精度管理	令和2年11月30日
		令和3年3月30日
	外部精度管理	令和2年9月7日
		令和2年11月16日

〒047-0033

小樽市富岡1丁目5番12号

小樽市保健所生活衛生課食品衛生グループ

TEL 0134-22-3118（直通）

FAX 0134-22-1469

メール syokuhin-eisei@city.otaru.lg.jp